

DERWENT-ACC-NO: 1976-17649X

DERWENT-WEEK: 197610

enzyme + starch

COPYRIGHT 2007 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Cooking food which is to be frozen - so that
it is not
unpalatable when defrozen

PATENT-ASSIGNEE: MATSUMOTO I [MATSI]

PRIORITY-DATA: 1974JP-0033668 (March 25, 1974)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE
PAGES MAIN-IPC		
JP 51007142 A	January 21, 1976	N/A
000 N/A		

INT-CL (IPC): A23L001/10

ABSTRACTED-PUB-NO: JP 51007142A

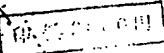
BASIC-ABSTRACT:

Cleaned rice is dipped for several hours in warm water, contg.
certain types of
enzyme, in which is incorpd. a small amt. of amino pectine, such as
waxy
starch, glutinous rice powder, etc., and seasoning such as white
sugar,
chlorella tops, etc., and the aq. soln. is gently poured in
immediately before
or after heating and boiled; or waxy starch, corresp. to 2-10% of
flour, and
amino pectine, such as glutinous rice powder, are dissolved in water,
heated
with stirring, and glutinised, and a small amt. of seasoning, such as
chlorella
tops, is added followed by mixing in sauce or roux, for cooking.

TITLE-TERMS: COOK FOOD FREEZE SO UNPALATABLE

DERWENT-CLASS: D13

CPI-CODES: D03-H02;



① 日本国特許庁

公開特許公報

特 許 願 (特許法第38条九だし書の
規定による特許願)

昭和49年5月25日

特許庁長官 斉藤英雄殿

1. 発明の名称

主として調理後冷凍する食品の
調理方法

2. 特許請求の範囲に記載された発明の数

3. 発明者 出願人と同じ

4. 出願人

ヒガシヤマ シンミヤガワチヨウドオリマツバサガルニシゴモン
京都市東山区新宮川町通松原下る西御門町475
マツモト イサオ
松本 殿

5. 代理人

京都市中京区木屋町通三条上る上大坂町532

(1655) 弁理士 小西常太郎

6. 添付書目録

明細書、委任状、副本 各1通

⑪特開昭 51- 7142

⑬公開日 昭51. (1976) 1.21

⑭特願昭 49- 33668

⑮出願日 昭49. (1974) 3.25

審査請求 未請求 (全2頁)

庁内整理番号

716249
658049

⑫日本分類

34 B1
34 A0

⑬Int.Cl²

A23L 11/10H
A23L 11/01

明 細 書

1. 発明の名称

主として調理後冷凍する食品の調理方法

2. 特許請求の範囲

(1) 本文に詳記する様に洗浄した飯米を数種の味
料を含有する適量の湯水に数時間浸し之にワ
キシースターチ、餅米粉等の純粋なアミノペク
ティンに少量の白砂糖やクロレラトックス等の加
味材料混じて良く攪拌した水溶液を炊飯の為の
加熱の直前乃至直後に静かに流し込んで煮沸す
る事を特徴とする主として調理後冷凍する食品
の調理方法。

(2) 使用する小麦粉の2~10%に相当するワキ
シースターチ、餅米粉等の純粋なアミノペクティ
ン、水で溶き加熱攪拌して糊化し之にクロレラト
ックス等の加味材料の少量を加えたものを揚げ
粉の衣やソースやルーの中に混じて調理する事
を特徴とする主として調理後冷凍する食品の調
理方法。

3. 発明の詳細な説明

工場、学校、旅館等に於て一時に多数の人に給
食する場合はどうしても冷凍したものを解凍し
て使用せざるを得ない。然し現在の調理方法で
は解凍食品は味も口当りも不味となり食卓者か
ら喜ばれない。さりとて多数の調理物の保温も
困難である。本発明はかかる場合解凍後も調理
物が出来るだけ不味とならない様に調理方
法に係るものである。本発明は先ず下記A B O
三つの材料を用意する。

A 大塚食品工業株式会社製ミオラ30%~70
%島本微生物研究所製バイエム70%~30%
を混加したもの。これは何れも主として味料で
ある。

B ワキシースターチ 20%~80%

餅米粉 80%~20%

白砂糖 2%~10%

を混加したもの。

C クロレラトックス液に食塩1%~5%を加え
たもの。

前記三材料を調理に使用すると炊飯の場合は下

質米も上質米の微相となり揚げ物の場合も従来品より良い物が得られる。殊に何れの場合でも是等で調理した品を一度冷凍し解凍して使用する時解凍品は全く冷凍前と同じ食感を呈する。山の事が本発明の最特徴である。以下本発明の実施例により前記三材料の使用法や其の作用につき詳述する。炊飯の場合先ず所要炊米と同量又は其の一割増しの湯を取り35度0~40度0にして之に米一升に対し1~2gの材料Aを入れ2時間位放置する(この際55度0以上ではだめ)そうすると温度は降る。次にこの水1~2合を汲取り之に材料Bを10g(煮し飯の時は20g)と0.1~0.2滴を加えて泡立器で良く攪拌する、この液を加熱の直前乃至直後に飯米を入れた釜の中心部に静かに入れてこれを炊飯する。この時釜の米や水をかきまぜては良くない。かくて炊飯されたものは下等米で上等米の様に飯粒は著しく艶を出しもちもちした歯ざわりとなり甘味あるものとなる殊にこれを冷凍すると前記材料A及びBが飯粒の被膜となり

特開 昭51-7142 (2)
無凍りも冷凍前と変らぬ風合となる。揚げ物の材料Bは^は使用する小麦粉の約2~10%に相当する材料Bを水で溶き加熱して糊化しこれに材料Oの1~2%を加えたものを揚げ物の衣やソースやルーの中に加えて加工すると製品の艶が良くなり殊に揚げ物は冷凍期間^が従来の2~3倍延ば可能で解凍後カラツと戻り非常に良質のものが得られる。これも前述炊飯の場合と同様材料Bの被膜作用に依る事と思われる。

代理人 小西常太郎